

Torta pere e cioccolato

Ingredienti:

- 100 gr. Cioccolato fondente
- 3 pere
- 2 uova
- 130 gr. Zucchero
- 70 gr. Burro
- 100 gr. Farina
- 8 gr. Lievito per dolci
- 120 ml. Latte
- 40 gr. Gocce di cioccolato
- Trita grossolanamente il cioccolato fondente
- Taglia le pere a pezzetti
- In una ciotola metti le uova, lo zucchero, il burro e mescola
- Aggiungi farina e lievito e mescola
- Aggiungi il latte, le pere il cioccolato e continua a mescolare
- Versa l'impasto in una teglia e cospargi la superficie di gocce di cioccolato
- Metti in forno preriscaldato a 180° per 45 – 50 minuti



Tùrta d' pèr e ciculata

U g'vö :

- N'èt 'd ciculata amara
- 3 pèr
- 2 öv
- N'èt bundäunt 'd söcre
- 'N po' menu d'in panèi 'd bütirle da n'èt
- N'èt 'd farèina
- Na bustèina 'd Pane angeli
- In bicerót d'laç
- Na brancà de scai 'd ciculata
- Triga a ciculata a tuchèt sèinsa sagiàla
- Tàja i pèr a tuchetèini
- Int ina terèina metghe , j'öv , u söcre, 'e bütirle e mèsga
- Şöunşa farèina e lievito e mèsga
- Mèt'ghe u laç, i pèr , a ciculata e cuntinua a mèsghà fèi che te g'n'ai a basta
- Envèrsa tòtt int ina padéla da furne e guarnissa n'cù 'e scaj 'd ciculata
- Mètt'la sü int èr furne bel càud per trèi quart d'ura

